

# Пароконвектомат электрический Apach AP7M

## Основные характеристики

Подключение	380 В, 220 В
Количество уровней	7
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гасстроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гасстроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	от 0 до 285 °С
Мощность	10.8 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	840 мм
Высота	865 мм
Вес (без упаковки)	98 кг
Вес (с упаковкой)	119 кг
Страна-производитель	<b>Италия</b>

## Описание

Пароконвектомат [Apach AP7M](#) представляет собой многофункциональное устройство, позволяющее готовить различные блюда на предприятиях общественного питания. При помощи пароконвектомата [Apach](#) можно готовить мясные, рыбные, овощные блюда, копченые деликатесы, выпекать хлебобулочные изделия. Все приготовленные блюда сохраняют свои полезные свойства, обладают непревзойденным вкусом и ароматом. Корпус пароконвектомата выполнен из нержавеющей стали, дверь изготовлена из двойного огнеупорного стекла. Углы рабочей камеры закруглены, что облегчает санитарно-гигиеническую чистку оборудования. Подсветка камеры осуществляется с помощью галогеновой лампы. В комплект поставки входят 3 гасстроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм.

## Особенности:

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут
- Подключение к водопроводу
- Стандарт-Euroreap
- Автодоводчик дверей
- Температурный щуп
- Система автоматической очистки камеры
- Наличие конвекции
- Подсветка

## Дополнительные характеристики:

Количество скоростей вентилятора: 2

*\* Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*